



ANNA  
TURA

DER NATÜRLICHE AUSDRUCH  
DER QUALITÄT.

## ÜBER UNS

Annatura ist eine Produktlinie mit frischem Gemüse, die Sie in den Kühltheken der wichtigsten Supermarktketten finden.

Das Produkt ist verpackt in einer praktischen, innovativen Schale, die seine Nährstoffqualität bewahrt, ohne dass Konservierungs- oder Zusatzstoffe hinzugefügt werden.

Auf diese Weise ist das Gemüse, das ausschließlich in Wasser gegart wird, in Ihrem Kühlschrank bequem 30 Tage lang haltbar.

Annatura verwendet ausschließlich frische, saisonale Rohstoffe italienischer Herkunft.

Annatura ist eine Entscheidung.

Die Entscheidung, einen gesunden Lebensstil zu pflegen und den wahren Geschmack der Produkte der Erde zu genießen.

Wir erwarten Sie in allen Supermärkten: Lernen Sie das wahre Gesicht der Natur kennen.

Fiorino



## VON DER ERDE AUF DEN TISCH

Auf der Schale wird immer die Herkunftsregion des Produkts angegeben, denn wir wollen eine völlig transparente Beziehung zur ganzen Produktkette 100% Made in Italy.

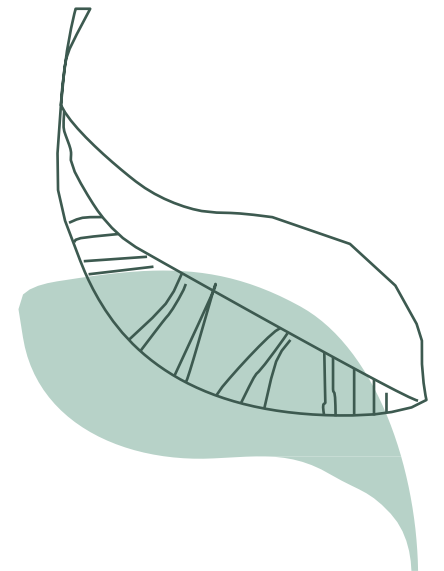
Unser Gemüse ist bereit für den Verzehr.  
Ganz schlicht mit etwas Öl und Salz serviert, wird es zu einer einfachen, natürlichen Beilage es kann aber auch zur perfekten Zutat für Ihre ausgefeiltesten Rezepte werden.





## ERSTER SCHRITT

- Suche und Auswahl der Lieferanten, um einen hervorragenden Rohstoff zu garantieren, der nach strengen Liefervorschriften geprüft wird.
- Nach der Lagerung in den entsprechenden Kühlzellen bei 0-4° wird das Gemüse nach einem spezifischen Verfahren gesäubert.
- Geschnitten wird das Gemüse zum größten Teil per Hand.
- Anschließend wird das Gemüse im Dampf gegart oder gekocht.





## ZWEITER SCHRITT

- Abfüllung in Schalen.
- Etikettierung der Schale und Verpackung in Kartons. Anschließend wird das fertige Produkt gelagert.
- Transport und Lieferung unter strenger Einhaltung der Kühlkette und Garantie der höchsten hygienisch-gesundheitlichen und Ernährungs Qualitätsstandards.
- Das Gemüse kann im Kühlschrank 30 Tage lang aufbewahrt werden, sollte aber nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verzehrt werden.



## VOM ERZEUGER ZUM VERBRAUCHER

Die Produktkette von Annatura setzt bevorzugt auf regionale Produkte, und in einer Beziehung der vollen Transparenz gegenüber dem Verbraucher wird auf jeder Schale die Herkunft der Rohstoffe genannt, die immer rigoros 100% Made in Italy sind.

Bei der Produktkette wird mit einer kurzen, schnellen und sicheren Logistik extrem auf Umweltnachhaltigkeit geachtet. Außerdem ist Annatura sehr sensibel für Lebensmittelverschwendung, die durch eine Haltbarkeit des Produkts von 30 Tagen begrenzt wird, und für Energieverschwendung: Die Produkte von Annatura sind schon geputzt und gegart, so dass Stromkosten und Wasserverbrauch verringert werden.



## VOM ERZEUGER ZUM VERBRAUCHER



### LOGISTIK

Schnell und sicher in  
Bezug auf Hygiene und  
Gesundheit sowie die  
Lebensmittelsicherheit.



### LIEFERANT

Ein einziger, der für  
einen Rohstoff in  
höchster Qualität  
garantiert.



### LAGERUNG

Einfach zu verwalten  
und geringer  
Platzbedarf.

## VOM ERZEUGER ZUM VERBRAUCHER



### WENIGER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Haltbarkeit von 30 Tagen zusammen mit der eventuellen Verwendung des Bipack-Formats ermöglicht es, nur so viel zuzubereiten, wie man wirklich verzehren will. Der Rest kann im Kühlschrank bequem weiter aufbewahrt werden.



### GERINGERE VERARBEITUNGSKOSTEN DER PRODUKTE UND WENIGER ENERGIEVERBRAUCH

Das Gemüse ist bereits geputzt, geschnitten und gegart: Dadurch wird der Wasser, Gas und Stromverbrauch verringert und weniger Abfall erzeugt.



## DIE DREI PLUSPUNKTE

Die Produkte von Annatura haben klare Eigenschaften:



### MADE IN ITALY

Unsere Rohstoffe stammen ausschließlich aus Italien, und die jeweilige Herkunftsregion ist auf der Schale angegeben.



### SAISONAL

Unser tägliches Angebot spiegelt den Zyklus der Jahreszeiten.



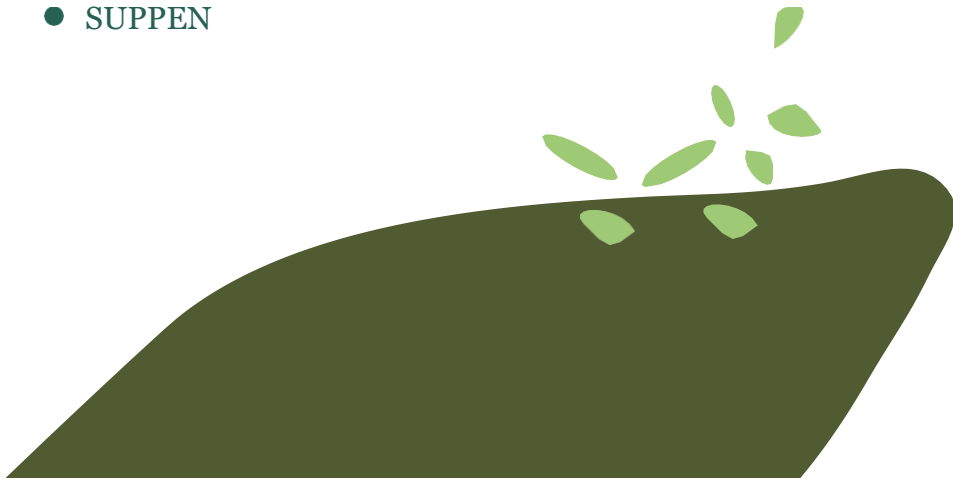
### NATÜRLICH

Unsere Produkte enthalten keine Zusatz oder Konservierungsstoffe. Sie sind einfach in Wasser gegart und in einer praktischen, innovativen Schale verpackt.

## UNSERE PRODUKTLINIEN

Die natürliche Beilage, immer verzehrbereit, täglich frisch.

- PUR
- VOM GRILL
- GETREIDE
- HÜLSENFRÜCHTE
- BIO
- SUPPEN



## PUR

19 verschiedene Angebote: Knollenfrüchte, verschiedene Arten von Broccoli, Kohl und Blattgemüse, nur in Wasser gegart, ohne Aroma, Zusatz und Konservierungsstoffe.



## VOM GRILL

5 Angebote: Auberginen, Gemüsepaprika, Radicchio, Kürbis und Zucchini. Leicht angemacht mit einer Mischung aus Sonnenblumenöl und weißem Essig.



## GETREIDE

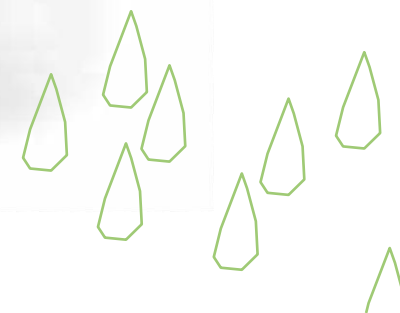
Dinkel und Perlgraupen in Wasser gegart,  
ohne Aroma, Zusatz und Konservierungsstoffe.





## HÜLSENFRÜCHTE

Kichererbsen, Borlotti und Cannellini Bohnen, Linsen, getrocknet und in Wasser gegart, ohne Aroma, Zusatz und Konservierungsstoffe.



## BIO

11 Angebote: Blattgemüse, Kohl und Hülsenfrüchte ausschließlich aus biologischem Anbau.

In Wasser gegart, ohne Aroma, Zusatz und Konservierungsstoffe.



## NEUHEITEN 2023: SUPPEN

Unsere Linie Suppen ist ideal für alle, die den ganzen Geschmack einer warmen, geschmackvollen fertigen Mahlzeit genießen wollen.

Sorgfältig ausgewählte Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide sind die Grundlage für die Suppen, die man pur zubereiten oder mit Nudeln oder Reis individuell ergänzen kann.

Alle Suppen aus unserer Linie, zu denen nur Wasser oder Brühe hinzugefügt werden muss, können auch nach Belieben verfeinert werden. Köstliches war noch nie so praktisch!



## DAS RICHTIGE FÜR JEDEN BEDARF



### EINZELSCHALE

300 g

Das Richtige für alle, die täglich Gemüse essen: für ein Paar, aber auch für eine Familie oder alle, die spät von der Arbeit nach Hause kommen und nicht mehr selbst kochen wollen.



### BIPACK- DOPPELSCHALE

150 g + 150 g

Um Verschwendung zu bekämpfen, kann man mit dieser Doppelschale nur die Portion verbrauchen, die man pro Tag essen möchte. Das übrige Gemüse kann bequem aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt werden.



### GROSSPACKUNG

2.500 g und 1.250 g

Optimal für alle, die Caterings oder Cash-and-Carry anbieten, in der Lebensmittelindustrie oder in der Gastronomie arbeiten. Erhältlich in zwei Größen.



## ANNATURA, ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Unsere Produkte verfügen über die wichtigsten Zertifikate:



ICEA

Institut für die Ethik und Umweltzertifizierung, dessen Marke für Garantie, Kontrolle und Qualität bei Bioproduktionen in den verschiedensten Branchen steht.



SGS

Das Institut stellt unabhängige Dienste für die Inspektion, Prüfung, Analyse und Zertifizierung von Produkten, Dienstleistungen und Systemen bereit. Es garantiert für Sicherheit, Qualität und Effizienz.



IFS

Dies sind einheitliche Standards für Lebensmittelprodukte und dienstleistungen.  
Sie garantieren, dass die IFS zertifizierten Betriebe ihre Produkte oder Dienstleistungen entsprechend den Kundenspezifikationen bieten und sich für die kontinuierliche Prozessverbesserung einsetzen.



## UNSERE KONTAKTE

Nützliche Informationen, wenn Sie mehr erfahren möchten:

### DAS WERK:

Via Edoardo Amaldi 12  
00015 Monterotondo (Rom, Italien)

Tel. +39.06.900.997.317  
Fax +39.06.906.207.30

### GESCHÄFTSSITZ – GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L. :

Via Girolamo Benzoni 45, 00154 Roma

Tel. +39.06.900.997.01  
Fax +39.06.689.754.64

KAUFMÄNNISCHES  
BÜRO:  
[commerciale@annatura.com](mailto:commerciale@annatura.com)

KOMMUNIKATIONS-  
ABTEILUNG:  
[comunicazione@annatura.com](mailto:comunicazione@annatura.com)

ACCOUNT  
MANAGER:  
[lroggi@annatura.com](mailto:lroggi@annatura.com)

QUALITÄT:  
[qualita@annatura.com](mailto:qualita@annatura.com)

PRODUKTIONS-BÜRO:  
[produzione@annatura.com](mailto:produzione@annatura.com)

[www.annatura.it](http://www.annatura.it)





ANNA  
TURA

DER NATÜRLICHE AUSDRUCH  
DER QUALITÄT.

[WWW.ANNATURA.COM](http://WWW.ANNATURA.COM)